低温食品業界をリードする情報誌

日刊速報

冷食タイムス

The Frozen Food Times

発行所　株式会社 水産タイムズ社
編集発行人　越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL 03(3456)1411　FAX 03(3456)1416
ホームページ　http://www.suisantimes.co.jp/
e-mail reisyoku@suisantimes.co.jp
日刊（但し土・日曜・祝祭日休刊）
購読料　1ヵ月　4,800円　6ヵ月　28,800円（税別）

2019年（令和元年）
９月24日（火）第8029号

鴻池運輸、食品加工事業に本格参入

鴻池運輸は食品加工事業に本格参入する。水産物をメインに高級和食材を加熱調理し、冷凍パックにして国内外で販売する計画。「食品加工場 ＫＩＺＵ process center」を大阪木津卸売市場（大阪市浪速区）内に今年４月建設した。稼働率はまだ６割程度だが、オリジナル商品の開発を進めるなど新規事業に対する本気度は高い。報道陣向けに新工場をこのほど公開した。

「食品加工場 ＫＩＺＵ process center」

大阪木津卸売市場の一角。鉄骨造り２階建て。延床面積1022㎡。「多機能型ＯＥＭ食品加工場」というコンセプトを掲げている。

食材を切る、煮る、焼く、蒸すなどの複数工程から味付け調理までワンストップで請け負うほか、最新型の急速冷凍装置「ハイブリッドアイス」を使って活締め鮮魚や刺身フィレを高鮮度流通で提供する。うろこ取りや三枚おろし機、全自動オーブン、真空パック包装機なども導入し、品質維持と安定供給を図っている。

高級飲食店に冷凍パックで、市販用も

「多品種小ロットで受注しても収益性を上げるため、高級食材を使った付加価値の高い商品づくりをめざす」（川嶋秀弥大阪木津営業所長）として、コアターゲットはアッパーミドル層より上を想定している。国内外の高級飲食店やレストランチェーン、ホテルなどに提案する。すでにシンガポールの飲食店向けに一部輸出が始まっているという。

一方でリテールマーケットへの参入を視野にオリジナル商品の開発も進めている。在外公館の元公邸料理人を正社員に招き、レシピ作成を急ぐ。千葉市の幕張メッセで11月27～29日開催する「日本の食品輸出ＥＸＰＯ」に、鯛や鯖、サーモンなどを使った和洋風惣菜を多数出品する。

８月の冷凍食品自主検査数量は2.0%減……２
８月の生協、宅配0.6%減と前年割れ……２
中日凍菜安全会議、10月17日煙台で……２
ＴＭ香川社長、テレビ夢遺産に登場……２
日惣協、デリカアドバイザー85名修了……２
クレオ、野菜洗浄機を開発、市場参入……３
タニコー、食器洗浄機にロボット活用……３
市冷協、中村会長「五輪は冷食飛躍の好機」４

業界人脈　（6049）
マックスバリュ西日本㈱
代表取締役社長　平尾（ひらお） 健一（けんいち） 氏
……４

甲信食糧中込氏と栄養教諭、山東議長表敬…４
通販食品展示会、26～27日都内で……４